CHÂTEAU DE BEAUCASTEL





Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 2012

PRÉSENTATION
Les 30 hectares du vignoble de Coudoulet de Beaucastel se trouvent juste à l'est de celui de Beaucastel, de l'autre côté de l'autoroute A7. Pour des raisons qui deviendront évidentes, il est souvent considéré comme le bébé de Beaucastel. Quand on s'intéresse au sol de Coudoulet, on s'aperçoit qu'il existe de nombreuses similitudes avec celui de Beaucastel. Il est composé de molasse marine de miocène recouvert par un diluvium alpin. Cette couverture de galets roulés contribue beaucoup aux vins de Beaucastel : elle emmagasine la chaleur intense du soleil méditerranéen pendant la journée et la restitue lentement aux vignes pendant la nuit. Cela permet un bon démarrage des vignes au printemps.

LE MILLÉSIME
2012 est un millésime contrasté, avec un début d'année doux devenu glacial au cours du mois de février, suivi d'un printemps frais et humide, d'un mois de juillet sec et venteux, et enfin d'un mois d'août très chaud. Cela s'est confirmé par des conditions de vendanges idéales. Autant de conditions qui en font un très beau millésime.

SITUATION
Partie Est du vignoble de Beaucastel, 30 hectares en appellation Côtes du Rhône.

TERROIR
Molasse marine de miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés), identique à celle du vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

ÉLEVAGE
Vendange manuelle, tri de la vendange à l'arrivée à la cave, chauffage de la vendange en grains entiers à 80°C (peau), refroidissement à 20°C. Macération classique en cuves béton pendant 12 jours. Tirage du jus de goutte. Pressurage dans pressoir pneumatique.
Assemblage des différents cépages qui ont été vinifiés séparément après fermentation malolactique. Vieillissement en foudres de chêne pendant 6 mois.

CÉPAGES
Grenache 40%, Mourvèdre 30%, Syrah 20%, Cinsault 10%

SERVICE
16°C dans un verre INAO.

DÉGUSTATION
Aspect : Rubis profond.
Nez : Fruit rouge, réglisse, mûre, cerise noire.
Saveur : Très belle structure. Belle persistance.
Arômes de thym et de garrigue.

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PRESSE & RÉCOMPENSES

WINEACCESS

90-92/100

"Youthful purple. Spicy, highly perfumed dark berry and Indian spice scents show very good clarity and pick up a smoky nuance with air. Densely packed but lithe too, with juicy black and blue fruit flavors and a touch of lavender adding lift. Dusty tannins shape the finish, which clings with impressive tenacity and subtle spiciness. According to Marc Perrin, the vines that provide the fruit for this wine are now over 80 years old."

Josh Raynolds, International Wine Cellar, 01/04/2014

Robert Parker Wine Advocate

89/100

"A juicy, forward and textured example of this cuvee (especially when tasted next to the 2013), the 2012 Coudoulet de Beaucastel Côtes du Rhône has juicy blueberry, garrigue and lavender notes to go with a fleshy, medium to full-bodied feel on the palate. Soft, with low acidity and a hard-to-resist feel, it has just enough tannic grip to keep it years."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 31/10/2014

Wine Spectator

89/100

"A floral, open style, with honeysuckle and orange blossom notes leading the way, backed by an enticing core of white peach flavors. A flicker of talc adds length on the pure finish. Drink now. 250 cases imported."

James Molesworth, Wine Spectator

Jancis Robinson JancisRobinson.com

16/20

"Dark deep crimson. Intense, tarry fruit. Marked acidity and tannin. Dry finish. A bit pinched at the moment."

Jancis Robinson

The Tasting Panel

89/100

"Bright and juicy with plum, blueberries and earth; clean, balanced and appropriately rustic; smooth and charming. 30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault."

Anthony Dias, The Tasting Panel, 01/02/2015

92/100

"À l'aube, au-dessus du feuillage sombre des oliviers, des cèdres et des chênes verts, se détachent trois arches du géant romain. Le thym, la lavande sauvage, les genévriers, les essences résineuses, seules productions de ce désert végétal, exhalent leurs parfums solitaires sous un ciel flamboyant, bleu et serein, tandis qu'un homme en costume et une femme en haillons couleur de sang, sur le pont du Gard, s'enlacent et s'aiment à en perdre la raison.
Le vin présente une robe sombre aux reflets rubis. Il exhale d'abord l'encre. Viennent ensuite la résine, les essences végétales (herbes de Provence, lavande) et la cerise charnue. Enfin, avec l'aération, du poivre noir tombe sur des clous de girofle. Sur le palais, la vanille, le laurier, le genièvre, l'encre encore, tissent une dentelle de velours qui intègre complètement les tanins du vin. Ces derniers croquent dans le réglisse et le cacao, qui imprègnent tout le nectar. La syrah porte un panier de mûres épaisses, des prunes kirschées, de la confiture ayant macéré avec des aromates de pain d'épices et des notes fumées un peu sèches. Le mourvèdre contient un poivre blanc somptueux qui "sucre" du chocolat froid, du cassis surmûri et du fin de fin d'été. La finale est une infusion de thym dans laquelle trempent le cacao et le réglisse. Un vin de plaisir, d'avenir, de vérité: Nouvelle vague !"

Nicolas Vannier, Magazine du Vin

"Depuis toujours considéré comme le second cru du Château de Beaucastel (ce qu'il n'est pas, un Châteauneuf ne pouvant se déclasser qu'en vin de table), le vignoble étant à quelques mètres de Châteauneuf-du-Pape, Coudoulet a tout d'un grand vin, sauf le prix. Un incontournable ! Le nez se dévoile sur de jolies notes de fruits rouges, de framboises, de fraises des bois, d'épices et de garrigue. La bouche est puissante, ample, pleine et d'une grande finesse. Les tannins sont veloutés et la finale, d'une belle longueur réglissée. Dégusté à l'aveugle, il se situe au-dessus de nombreux Châteauneuf-du-Pape."

EcoRéseau Business, 01/03/2018

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.